46e Année. — N° 40. 6 Octobre 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — La Roussure des producteurs directs ; — Taille des vignes mildiousées ; — L'Eudémis et la Cochylis. Traitement d'hiver 317
René Grégoire. — Rapport sur la viticulture dans la Mitidja..... 322
O. Duret. — Résultats de la greffe mayorquine..... 327
G. Vidal. — Au sujet des greffes d'automne..... 328
M. Branas & P. Aldebert. — Observations sur les porte-greffes dans quelques champs d'expériences de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier ... 330
Pierre Larue. — D'un litre de liqueur hongroise..... 324
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La Roussure des producteurs-directs

Chez la vigne française greffée ou non, les hautes températures, aidées de la sécheresse, provoquent sur les bords ou en un point quelconque ; parfois sur de larges étendues, la dessiccation des feuilles, quelquefois même la feuille entière est desséchée. Cela arrive dans les terrains superficiels et maigres, rarement dans les terres profondes, cela arrive aussi au centre des parcelles plus qu'en bordure ; et plus dans les vignes enherbées ou mal labourées que dans les vignes bien tenues.

C'est que le grillage ou la dessiccation de surfaces plus ou moins étendues est fonction non seulement d'une température excessive, mais encore de la quantité d'eau que la souche peut fournir au feuillage. Sur un feuillage bien alimenté en eau, la radiation solaire est employée en totalité presque à vaporiser l'eau qu'il contient : cas des vignes de plaine, ou plantées à grand espacement, ou situées en bordure d'un champ en jachère nue, etc. Sur un feuillage mal irrigué, la radiation solaire après avoir évaporée l'eau disponible est employée à élever la température des tissus, d'où grillage et dessiccation : cas des vignes plantées en terrains superficiels et secs, serrées, ou

situées au centre des parcelles ou en bordure d'un champ enherbé, etc.

La dessiccation des grappes est due à la même cause.

Toutes les variétés de vignes françaises ne sont pas également sujettes à cet accident. Il est plus fréquent sur les vignes à feuilles minces, à grappes tendres, que sur les vignes à feuille épaisse, à grappe compacte et à pédoncule dur, etc.

Les effets que nous venons de décrire n'ont pas été très nombreux cette année chez nos vignes greffées ; actuellement, sauf quelques particularités sur lesquelles nous reviendrons, le feuillage est d'un beau vert presque partout, et dans les terres relativement fraîches on se croirait au mois de mai.

Chez la presque totalité des hybrides producteurs-directs, il n'en est pas ainsi : leur feuillage présente chez tous des taches rousses tantôt situées sur les bords et s'accroissant vers le centre, tantôt, le plus souvent entre les nervures des taches brunes, irrégulières, mais assez circulaires et qui paraissent s'accroître par zones concentriques nettement marquées. L'accroissement concentrique semble indiquer l'intervention d'un parasite ; il n'en est rien, au moins d'après les quelques investigations qui ont été faites pour éclaircir ce point. Puis les feuilles ainsi desséchées partiellement tombent et la souche reste avec celles du sommet des sarments, qui n'étant pas encore devenues à l'état adulte, restent saines.

Evidemment la dessiccation et la disparition prématurée des feuilles nuit à la maturation et au développement des grappes.

Dans le Midi de la France à peu près tous les hybrides cultivés sont atteints cette année, les greffés sur Riparia et sur Rupestris un peu plus que les francs de pied, et les vignes jeunes plus que les vieilles, les mal adaptées au sol et les plus faibles plus que les vigoureuses. Dans un article qui paraîtra ici, M. Branas traitera cette question d'une manière plus détaillée.

Mais ce n'est pas que dans le Midi que ce phénomène se présente. Nous recevons du Lot-et-Garonne la lettre suivante, qui montre les inquiétudes qu'il a fait naître chez les viticulteurs de la région.

« Je vous envoie par le même courrier, un paquet contenant :

1° des feuilles de 157 Gaillard sulfatées 5 fois ;

2° des feuilles de 7120 Couderc, non sulfatées.

Jusqu'à ces derniers temps ces deux cépages et d'autres hybrides, tous ceux que je possède, sulfatés ou non sulfatés, se sont couverts de taches brunes qui ont grandi et que j'attribue au mildew. Quelques personnes me disent que c'est de la brunissure.

En tous cas aucun hybride n'y a échappé, sauf peut-être le 4121, mais il est si peu productif qu'il n'est pas à recommander.

Ce qui me surprend, c'est que je viens de traverser les plaines des environs de Lézignan et de Carcassonne et que, malgré les pluies, j'ai vu des 4643 et des 7120 non sulfatés au feuillage indemne, tandis que depuis, dans mon cas, nous n'avons eu des pluies qu'une fois il y a huit jours.

Certains hybrides, comme le 4762, ne muriront pas. A le voir, cela me rappelle les plus tristes années de l'invasion du mildew.

Le 4986 que je considérais indemne jusqu'ici et sur lequel j'avais préparé, un article que je comptais vous envoyer, et où je prônais ses mérites, a eu tout d'un coup ses feuilles roussies dans le genre de celles que je vous envoie, et certains bois ne muriront plus.

Le raisin est arrêté dans sa maturité.

J'ai d'ailleurs bien fait de retourner au moins 7 fois le travail dont je vous parle : en 8 jours tout ce que je disais se trouve changé et les conclusions modifiées.

Je serais donc heureux d'avoir votre opinion sur la maladie dont je vous envoie des feuilles de pieds de vigne.

J'ajouterais que les vignes françaises sulfatées 5 fois sont jolies, le raisin est mûr à côté des 157 Gaillard qui, dans certains endroits, eux, aussi sulfatés 5 fois, sont piteux. »

A. Rozier.

Les feuilles de 157 Gaillard sont rousses sur la face supérieure, mais aussi sur la face inférieure. Ce cas de roussure lui est habituel, surtout chez les souches greffées. Franc de pied, jeune et non encore phylloxéré, il reste plus vert. Puis, les feuilles atteintes se dessèchent plus ou moins et tombent : on en voit les conséquences au point de vue maturité et vigueur ultérieure de la souche. Pas de mildiou : les cinq sulfatages ont été efficaces.

7120, au contraire, porte de nombreuses petites taches carrelées, côte à côte, allant du vert au jaune et au brun ; c'est la forme mosaïque du mildiou, qui correspond à la formation des spores d'hiver ; du reste la face inférieure porte des efflorescences blanches nettement caractéristiques.

7120 est très résistant au mildiou, comme on sait : A l'Ecole de Montpellier il n'a jamais été sulfaté et il n'en a jamais souffert, sauf un peu en 1915. C'est donc à ce point de vue un P. D. de tout repos. Cela ne l'empêche pas de porter quelquefois au printemps de rares taches assez étendues, un peu comme le Noah, et, comme le Noah aussi, à l'arrière-saison, des taches en mosaïque. Mais ces dernières se forment aussi chez les espèces pures et sur la plus résistante d'entre elles, V. Riparia. Ici il n'y a jamais d'efflorescences blanches, c'est-à-dire pas de germes d'été, mais beaucoup de spores d'hiver ; et j'ai déjà dit quelque part, que le mildiou se conserve le mieux d'une année à l'autre, dans les vignes américaines qui le craignent le moins.

Ainsi, la roussure partielle ou totale,— le type le plus net nous est fourni par 5912, dont les feuilles finissent par devenir, dessus et

dessous, couleur chaudron —, est liée à une température élevée et à la sécheresse, conditions qui écartent le mildiou ; et alors qu'on sulfate ou non, le résultat est le même. Ex.: 157 sulfaté 5 fois.

Les feuilles de 7120, qui ont dû rester bien vertes, sans roussure, à laquelle il est assez réfractaire, ont été envahies par le mildiou d'automne à la suite des dernières pluies.

Ainsi il y aura donc lieu de tenir compte dans l'avenir de cette sensibilité à la Roussure des vignes américaines producteurs-directs. Elle ne se manifeste pas toujours au même degré que cette année, elle est probablement aussi moins fréquente dans les régions pluvieuses que dans les régions sèches ; mais la sécheresse est parfois aussi intense dans le Nord que dans le Midi.

Peut-on en atténuer la gravité ? Une bonne culture du sol, des fumures, tout ce qui peut accroître la puissance de la souche doit être utile. Quant au traitement du feuillage, on ne voit pas bien ce qu'on pourrait employer. Appliquer des substances qui arrêtent la radiation solaire ? Alors le bleu d'outre-mer, qui est employé par les horticulteurs de la Côte-d'Azur pour préserver les haricots verts des coups de soleil, pourrait être essayé ? Mais, serait ce bien pratique si efficace ?

Taille des vignes mildiousées

L'*Oranie* est un pays béni. Le soleil qui y règne constamment en éloigne la presque totalité des maladies qui frappent notre vigne de France ; il favorise la fructification au point que la variété grenache par exemple, qui chez nous ne donne presque rien, arrive à produire des récoltes qui égalent ou dépassent celles de nos aramons de plaine. Mais, quelquefois, il se cache et alors il laisse passer des cataractes d'eau qui renversent la situation, faisant de quelques localités une chambre humide propice à toutes les herbes comme à tous leurs parasites. C'est ce qui s'est produit cette année, contrairement à tous les précédents, et à la grande surprise des vignerons.

Le climat y est si défavorable aux maladies que le mildiou y est généralement inconnu. Quelques-uns de nos lecteurs nous ont envoyé, au cours de l'été, des rameaux et des grappes — les premiers entièrement blanchis par les efflorescences du mildiou, les secondes détruites par le rot brun — pour nous demander de quoi il s'agissait, ce mal nouveau leur étant tout à fait inconnu. On n'y sulfate pas ou presque pas et sans risque le plus souvent.

Les vignes ainsi atteintes, non sulfatées ou sulfatées trop tard, ont perdu leur feuillage. Puis un nouveau feuillage s'est formé. S'il est resté sain, les bois ont dû bien mûrir. La vigne ne sera pas sensible-

ment affaiblie, si même elle n'est pas rendue plus vigoureuse par la disparition des grappes ; — et elle peut être taillée comme les vignes normales, à l'époque habituelle, dès la deuxième quinzaine d'octobre.

Mais si le nouveau feuillage à été envahi à son tour ainsi que celui qui lui a succédé, il est probable que l'aoûtement laisse à désirer : il est du reste facile à chacun de s'en assurer. Et dans ce cas, il est préférable de retarder la taille le plus possible, jusqu'après la chute des feuilles, si elle se produit en Oranie, ou jusqu'au moment où elles prennent la teinte jaune d'automne — S'assurer au besoin par la « preuve à l'iode » que les sarments sont bien pourvus de matières de réserves et régler la taille en conséquence.

L'Eudémis et la Cochylis. — Traitement d'hiver

L'Eudémis s'étant généralisée les années précédentes, il y en avait partout, peu ou prou. Cette année, elle a quitté les régions où elle était peu représentée pour se concentrer dans d'autres, où elle était plus nombreuse, et là, elle a encore causé des dommages parfois très importants. Et l'on se préoccupe plus que l'an passé de rechercher les moyens de la combattre.

La Cochylis est restée rare à peu près partout.

Nous verrons plus tard ce qu'il y aura à faire contre la première génération. Pour le moment, il y a lieu d'envisager l'application des traitements d'hiver.

L'Eudémis passe l'hiver à l'état de chrysalide enfermée dans un cocon blanc, sous les écorces des souches ou dans les fentes des échalas et des piquets. Là elle peut être atteinte et détruite :

1° par l'ébouillantage fait avec un peu plus de soins que contre la pyrale, c'est-à-dire avec un peu plus d'eau bouillante, et même maintenue bouillante par une cafetière à réchaud. Travail a effectuer par journée chaude — et dès maintenant après la taille partielle ou complète.

2° par décorticage effectué à la main avec les appareils décrits déjà dans ce journal : il n'est peut-être pas tout à fait indispensable, mais il est tout de même préférable d'enlever les écorces broyées ou détachées de la souche.

Avant de faire l'une ou l'autre de ces deux opérations, s'assurer de l'existence des chrysalides dans les écorces, car il se peut bien qu'une forte invasion ne soit suivie d'aucune l'année suivante.

Il y a aussi recrudescence de la pyrale, comme l'an passé. Le décorticage ne détruit pas cet insecte en totalité, qui est si petit qu'il doit échapper au broyage. Mais il n'échappe pas à l'ébouillantage.

Le clochage n'est plus guère en usage que dans les terrains légers et très souples où il donne de bons résultats. Est-il efficace contre l'Eudémis ? Si des expériencss ont été faites ces dernières années avec ce procédé, il serait intéressant d'en connaître les résultats.

Après les pluies, le beau temps est revenu ; les raisins qui n'ont pas souffert de la pourriture restent sains. On fera presque partout de bon vin.

Dans le Midi, les cours sensiblement stabilisés aux niveaux précédents ; ni hausse ni baisse. Fermeté un peu molle.

L. Ravaz.

RAPPORT SUR LA VITICULTURE DANS LA MITIDJA [1]

Les traitements d'hiver sont effectués fin février, époque à laquelle commence le second labour ou labour de rechaussage. Les labours de rechaussage sont inverses du premier labour, ils ramènent la terre dans les fossés de déchaussage. Ces labours sont effectués avec les mêmes charrues que le premier labour, mais ils sont beaucoup moins profonds. Leur profondeur varie entre 12 et 15 centimètres. Ces labours se terminent fin mars ou commencement avril, ils ne font qu'ameublir le sol. Ils seront complétés par un rechaussage à la houe.

A ce moment la vigne a déjà poussé et il faut se préoccuper de l'ébourgeonnage, opération qui consiste à supprimer tous les gourmands. Cet ébourgeonnage est pratiqué surtout par des mauresques et des enfants de quinze à seize ans. Il revient ainsi beaucoup moins cher que si on employait des hommes. En même temps que l'ébourgeonnage, on pratique actuellement une opération très intéressante, mais qui demande de la main-d'œuvre : c'est l'effeuillage, opération qui consiste à effeuiller la base des pieds de manière de mettre les grappes à l'air. Un premier avantage de cet effeuillage est d'empêcher les papillons d'eudémis de pondre, car les grappes sont très aérées. Ensuite lors des traitements cupriques ou des traitements arsenicaux, il est beaucoup plus facile d'atteindre les grappes à l'aide des bouillies et des poudres et de mieux préserver ainsi la vendange contre les attaques d'oïdium, de mildew et contre les attaques d'eudémis.

Mais cet effeuillage doit être rationnel, car si on effeuillait complètement la base des pieds un coup de siroco aurait tôt fait de montrer ses résultats.

C'est après cet effeuillage, qui se termine juste avant la floraison des grappes que commencent les scarifiages. Les scarifiages sont d'une grande importance dans notre région car la terre tend toujours à se prendre en mottes

---

Voir p. 297.

et par conséquent à se crevasser ; aussi les scarifiages ne cessent pas d'être répétés depuis fin mars jusqu'au 14 juillet environ. Les scarifiages sont faits avec des instruments très puissants et allant très profond (20 à 25 cent.) tels que le scarificateur à dents, généralement traîné par un fort tracteur. On emploie aussi les extripateurs et autres instruments qui permettent de faire ce travail. Cette façon culturale permet de maintenir toujours le sol dans un état meuble et par conséquent d'éviter, en brisant la croûte superficielle, la capillarité et de permettre l'absorption du peu d'eau qui peut tomber.

En même temps que le premier scarifiage et derrière, on commence le cassage des mottes et la destruction des mauvaises herbes qui ont échappé à l'action des labours ou des scarificateurs. Un premier cassage grossier s'effectue à l aide de pulvériseurs à disques très lourds qui coupent les mottes. Ce premier cassage est suivi d'un cassage à la main à l'aide de houes. Les ouvriers finissent, en même temps qu'ils cassent les mottes, de remblayer la tranchée de déchaussage. Ce cassage de mottes permet d'aplanir le terrain pour permettre le passage des machines à sulfater et à soufrer.

*
* *

Vers la fin mars, le 25 généralement, c'est-à-dire avant toute attaque de parasite, on commence les sulfatages. Les sulfatages sont faits, en général, à l'aide de la bouillie bordelaise, à raison de 2 kgs de sulfate de cuivre pour 1 kg à 1 kg 500 de chaux, suivant l'état l'hygrométrique de l'air. Le tout est étendu à 100 litres d'eau. Pour augmenter l'adhérence de la bouillie, on ajoute, toujours dans la Mitidja, 300 grammes de jus de raquettes de figuier de barbarie par hectolitre de bouillie. Les sulfatages sont répétés très souvent, car cette région est très humide et très chaude et permet au mildew de se développer rapidement. Quelquefois, on est obligé d'en faire deux par semaine, ce qui explique qu'au 15 juillet, moment où on arrête les travaux, on a fait souvent vingt sulfatages, la moyenne étant de onze à douze.

Dans la bouillie bordelaise, on ajoute toujours 650 à 750 gr. d'arséniate de chaux ou 1 kg. d'arséniate de plomb par hectolitre de bouillie, de façon à lutter en même temps contre l'eudémis. On cesse de mettre de l'arséniate à la véraison, époque à laquelle on lutte par d'autres procédés, très récents d'ailleurs.

Les sulfatages s'effectuent à l'aide d'appareils à dos du type Castaing, Vermorel ou autres, ou à l'aide d'appareils mus par traction animale, et qui sont presque uniquement employés, en raison de la difficulté de se fournir de la main-d'œuvre. Ces appareils sont d'abord les petits appareils « Castaing » ou « Marigon » qui sulfatent deux moitiés de rang à la fois. Ils sont traînés par un cheval et la pression est fournie par une pompe actionnée par l'essieu. On a ensuite les gros appareils à pression traînés par 2 chevaux bretons et dont la pression est fournie par des bombes d'air comprimé. Ces appareils passent à cheval sur le rang et on peut sulfater trois rangs à la fois.

Cette année, une Société a mis un autre procédé de sulfatage à jour, à l'aide de ses appareils. De l'appareil à sulfater part un long tuyau sur lequel sont branchées de distance en distance des ramifications avec jets. Ces ramifications sont au nombre de 14. Chaque ramification est portée par un homme à l'aide d'une planchette qu'il porte sur le dos et dénommée « If ». Chaque homme tient la ramification à la main et sulfate un rang. C'est comme s'il sulfatait à l'aide d'un appareil à dos. Mais ce qui est avantageux

pour notre pays, c'est que tous les hommes étant solidaires entre eux et la machine, ils ne peuvent s'arrêter et flâner comme ils ont l'habitude de le faire. De plus, un chef ouvrier suit chaque machine, veillant à ce que le travail soit bien fait. De plus, une grosse économie est réalisée, car avec les appareils à dos, il arrive fréquemment que les arabes les vident par terre pour avoir un poids moins lourd à porter.

*
* *

Après le premier sulfatage a lieu le premier soufrage pour défendre la vigne contre les attaques d'oïdium. Ce soufrage est fait ordinairement au soufre sublimé pur. Les soufrages sont répétés autant que possible au moment de la floraison et effectués par la suite en nombre variable suivant l'état hygrométrique de l'atmosphère. Dès le mois de juin on mélange au soufre de 25 à 75 o/o de chaux afin d'éviter que les raisins ne soient grillés par le soufre. On effectue ces soufrages soit à la main, à l'aide d'appareils rustiques tels que le furet, soit à l'aide d'appareils à traction animale car la main-d'œuvre est surtout très rare vers la fin des soufrages et sulfatages.

*
* *

Le 14 juillet tous les travaux sont arrêtés en raison des déprédations commis par les arabes. Cependant des appareils pour lutter contre l'eudémis ont continué à fonctionner car le 23 juillet s'est produit le grand vol de papillons d'eudémis de la troisième génération et c'était par conséquent le moment le plus propice pour en attraper le plus grand nombre possible. Ces appareils ont travaillé jusqu'au 15 août date de l'éclosion des larves et date à laquelle les vendanges furent commencées. Ils sont appelés « aspirinsect ». Nous allons décrire un de ces appareils et expliquer son fonctionnement.

L'appareil passe à cheval sur le rang de vigne. D'un côté il y a un ventilateur qui projette un courant d'air par des tuyères dans lesquelles se dégage en même temps de l'anhydride sulfureux compressé dans des bombes ordinaires placées à l'avant de l'appareil. Cet SO^2 complète l'action du ventilateur en faisant lever les papillons réfugiés sous les feuilles. De l'autre côté est placé un aspirateur qui aspire les papillons d'eudémis. Cet appareil doit être traîné lentement pour permettre à l'aspirateur d'aspirer les papillons chassés par l'anhydride. Ventilateur et aspirateur sont mus par un moteur à essence placé sur la machine. Cet « aspirinsect » doit fonctionner de préférence par temps calme et, sur le domaine, on le fait fonctionner de 2 heures à 9 heures et de 16 à 22 heures. Cinq appareils analogues fonctionnent en même temps. Quand aux résultats, ils sont passables car l'appareil à besoin de modifications. De plus il coûte excessivement cher et, seuls, les gros colons peuvent se permettre d'en acheter. Il a en outre le grave inconvénient d'aspirer en même temps que les eudémis les insectes les parasitant, lesquels jouent un très grand rôle dans la lutte.

Le 2 août ont commencé aussi des travaux de défoncement pour plantation de vignes. Ces travaux ont été faits sur une dizaine d'hectares. Ces parcelles avaient été autrefois plantées en 1202 et Aramon Ganzin qui ont dépéri d'année en année sous l'action du phylloxéra et qu'il a fallu arracher l'hiver passé.

Ces défoncements furent effectués à l'aide de deux machines à vapeur puissantes en raison de la nature du sol. Les machines sont placées à 400 mètres l'une de l'autre et tirent chacune leur tour la charrue à l'aide d'un câble en acier s'enroulant autour d'un treuil. La profondeur du défoncement est de 60 centimètres minimum. On fait les défoncements en plein été pour exposer les mottes au soleil et par suite enrichir le sol ; mais c'est surtout et avant tout une question de destruction complète du chiendent. Celui-ci retourné par la charrue et mis au soleil sèche très vite par suite de la chaleur intense.

*
* *

On s'est occupé aussi à cette époque de travaux secondaires pour une grande exploitation viticole. C'est d'abord le transport de graviers pris dans une rivière limitant le domaine, gravier qui sert pour la réparation des grands chemins de vigne et aussi pour la réparation des routes entourant la ferme. On fait également une provision de gravier à proximité du domaine pour éventuellement servir faire des constructions en béton ou des réparations. Ces transports de gravier se fait à cette époque, car les rivières sont à sec.

Puis des équipes de marocains, gens très travailleurs et endurants, s'occupèrent du nettoyage des fossés servant à l'écoulement du trop plein des eaux d'égouts et aussi des eaux des collecteurs de drains établis sur la propriété.

Ce nettoyage est affectué à ce moment pour faciliter son exécution qui est à peu près impossible pendant l'hiver, attendu qu'ils sont plein d'eau. Mais c'est surtout pour enlever les détritus qui y sont accumulés et les mauvaises herbes qui y ont poussé. Les mauvaises herbes ainsi arrachées ne peuvent pas contaminer la vigne.

*
* *

Vers le 1er août ont commencé aussi les préparatifs de vendange. Tous les tombereaux et pastières en fer au nombre de 63 ont été sortis des hangars et arrangés devant la forge pour une dernière vérification. Ensuite les pastières en bois ont été bâchées à l'aide de bâches imperméables dans lesquelles on mettra le vendange. Les pastières en fer seront passées une dernière fois à l'huile de lin pour empêcher la rouille de se former.

Dans un grand magasin les comportes et les bidons ont été rangés. Les comportes sont placées 2 par 2 avec un sac à l'intérieur, car chaque homme à 2 comportes et un sac, et les bidons un par un avec un sécateur ou une serpette. Comportes et bidons sont ainsi placés de manière à activer la distribution le jour de la vendange.

La cave proprement dite ou plutôt le cellier est aussi préparé. Mais là nous distinguons 2 parties : la cave à logement et la cave où l'on vinifie.

Dans la cave à logement les amphores qui ont chacune une contenance de 1000 hectos et qui sont au nombre de 60 sont lavées avec soin pour traiter d'une façon spéciale celles qui auraient pu contracter une mauvaise odeur (moisi ou ascessence). Les quelques parties métalliques des portes inférieures et supérieures, en contact avec le vin sont passées au vernis du Japon pour diminuer les risques de casse ferrique. Ces cuves seront alors prêtes à recevoir le vin après un léger méchage.

Dans la cave à vinification, les pressoirs hydrauliques sont tous démontés, puis essayés et réglés à l'aide d'un billot en bois qui remplace le wagonnet

de marc. Ils sont réglés de manière à se déclancher automatiquement lorsque la pression atteint 150 kg par cm² de piston, réglage qui est nécessaire attendu que les arabes laisseraient facilement monter la pression à 300 kg et briseraient tout le matériel.

Puis les fouloirs et les pompes à moûts sont vérifiés et essayés.

Il en est de même de toutes pompes à remontage et à décuvage. Toutes les courroies sont placées et on commence le lavage des tuyaux à l'anhydride sulfureux, lavage que l'on fera une dernière fois la veille des vendanges. Puis les cuves en fer du système Toutée sont toutes passées intérieurement à l'huile de lin et paraffine fusible à haute température 60° minimum de façon à éviter le contact du vin avec les parois métalliques. Extérieurement ces cuves ont été avant l'hiver et après la vendange passées au minium. Avant la vendange on les bâches à l'aide de toiles d'emballage pour permettre à l'eau qui s'écoule par un tuyau, percé de trous, placé autour de la cuve et à la partie supérieure de bien refroidir les cuves pendant la vinification. Les maies des pressoirs dans lesquelles le marc sera mis lors des décuvages sont toutes lavées et passées aussi à l'huile de lin. Tout ce travail était terminé quatre jours avant la vendange. C'est alors qu'on a commencé à couper un peu de raisin pour faire du levurage et des pieds de cuve. Le 15 août a commencé la vendange. Cette vendange a, comme presque toutes les années précédentes, été précoce en raison de la pourriture occasionnée par les cochenilles et par conséquent par la fumagine, et ensuite par les larves de la troisième génération d'eudémis.

Vu la difficulté de recruter la main-d'œuvre, il a été nécessaire soit d'envoyer des camions autos, soit de faire venir par le train des équipes de vendangeurs. Ces équipes viennent parfois de 150 à 200 kilomètres et quelquefois plus. Lorsque les hommes sont arrivés, les outils leur sont distribués à raison de 2 comportes par porteur et 1 bidon et un sécateur par coupeur. Chaque porteur porte dans les pastières le raisin coupé par 3 coupeurs, c'est-à-dire qu'il prend trois rangs de vigne.

D'après les calculs effectués cette année chaque coupeur à coupé environ 650 kilogr. de raisin par jour. Cette proportion a d'ailleurs beaucoup varié avec les jours plus ou moins chauds, la vigueur de la vigne, la nature des plants et l'attaque d'eudémis. L'effleuillage joue aussi un très grand rôle. Ainsi la quantité de raisin coupée par un homme a varié entre 400 et 900 kilogrammes environ par journée de 12 heures de travail. D'après ces chiffres on peut constater que le rendement des ouvriers est généralement mauvais. De plus la bonne exécution du travail est absolument défectueuse et il n'est pas rare de trouver, une fois les vendangeurs passés, 15 à 20 pieds à la file non coupés. J'en ai d'ailleurs fait l'expérience cette année. Si à cela on ajoute que chaque homme mange environ 5 kilogr. de raisin par jour, on voit que le rendement n'est pas très bon.

Avec une moyenne de 550 coupeurs, il a été rentré cette année environ 45.000 hectos du 19 août au 3 septembre, date à laquelle se terminent les vendanges.

La récolte totale a atteint le chiffre de 50.000 hectos sur 450 hectares de vignes en rapport.

René Grégoire.
Ingénieur agricole (E.A.M.).

RÉSULTATS DE LA GREFFE MAYORQUINE

Je m'excuse auprès des lecteurs de cet estimable journal de revenir encore sur le même suj
qu'ils se rassurent, c'est la dernière fois pour cette année.

Cependant, en mettant sous leurs yeux qu
ques photographies, je ne peux faire mieux
de citer des chiffres afin de donner toutes
précisions nécessaires.

Jusqu'à présent, il a été question de bon
soudures, belle végétation, beaux raisins p
metteurs.

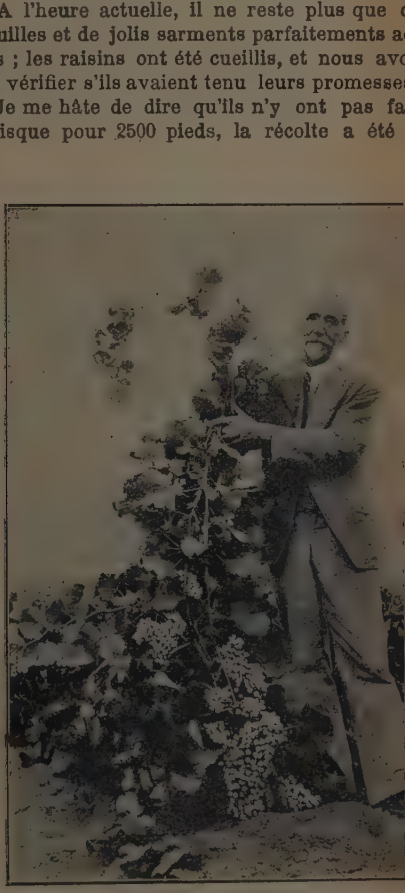
A l'heure actuelle, il ne reste plus que
feuilles et de jolis sarments parfaitements a
tés ; les raisins ont été cueillis, et nous avo
pu vérifier s'ils avaient tenu leurs promesse

Je me hâte de dire qu'ils n'y ont pas fa
puisque pour 2500 pieds, la récolte a été

3190 kg., ce qui donne une moyenne de 1 kg.
376 par pied.

Nombreux ont été les raisins pesant près d'un
kilog. Plus de quarante ont pesé de 1000 à 1500
grammes ; douze ont oscillé entre 15 et 2000
grammes ; enfin quatre ont dépassé 2 kilos avec
2 kg. 100, 2 kg. 130 (au pied de la souche au
long tuteur), 2 kg. 170 et 2 kg. 420.

Les quatre souches grimpant à la tonnelle
ont donné 12 kilos de raisins, soit 3 kilos par
pied.



Quelques souches entières ont donné respectivement 3 kg. 730 ; 4 kg. ; 4 kg. 200. Le record a été atteint par une souche dont voici le produit :

Raisins maîtres	2 kg. 170 1 kg. 350	3 kg. 520
Grapillons.....		1 kg. 930
Total.....		5 kg. 450

Je pense que ces chiffres peuvent se passer de commentaires.

J'ai conservé à l'appui une petite collection de raisins qui ne durera pas longtemps, malheureusement, car la pourriture aura tôt fait de la détruire.

Ce succès, dira-t-on, est-il dû uniquement à la greffe mayorquine ? Non, mais pour la plus grande part.

Bon défoncement à la vapeur, bon porte-greffe (161-49), bon greffon (aramon fertile) appliqué par un bon greffage, petite fumure (50 gr. sulfate d'ammoniaque), bonne culture, bons soins, voilà tout le secret.

Ce qui prouve néanmoins que le résultat est surtout imputable à la greffe mayorquine, c'est que, toutes conditions étant les mêmes, les greffes de printemps parsemées dans la vigne ont donné une végétation ordinaire sans fruits.

Aux viticulteurs avisés de conclure.

O. Duret,
Propriétaire-viticulteur, Vergèze (Gard)

AU SUJET DES GREFFES D'AUTOMNE

« Monsieur le Directeur,

« Votre article sur la greffe d'automne dans le numéro du 8 septembre du *Progrès Agricole*, article que je n'ai lu que ces jours derniers, m'invite à compléter à leur sujet la communication que j'ai faite à la Société centrale d'Agriculture de l'Hérault.

Je n'ai pas grand chose à ajouter à ce que j'ai dit, sinon que mes greffages effctués en 1928, du 25 septembre au 5 octobre m'ont donné une aussi bonne réussite, que ceux des années précédentes.

Beaucoup de viticulteurs, qui ont greffé à l'automne dernier, m'ont fait part du résultat obtenu. Le plus grand nombre m'a signalé un succès complet. Cependant chez certains la réussite n'a été que partielle. J'ai noté que c'était presque uniquement les greffages exécutés après le 6 ou 7 octobre qui ont moins bien réussi ; en 1928 le mois d'octobre a été moins chaud que les années précédentes, et tandis qu'en 1926 et 27 j'avais eu de bonnes reprises en greffant jusqu'au 12 octobre, il semble qu'en 1928 les soudures ne se soient pas effectuées après le 6 ou le 7. Toutes les greffes que j'ai pu voir, faites avant cette dernière date, ont vigoureusement poussé dès le début du printemps et la gelée du 13 avril en a brûlé chez moi beaucoup (sans aucun dommage ultérieur ; la partie des pousses dans la butte n'ayant pas souffert), dont les pousses avaient déjà 15 à 20 centimètres hors de terre. Par contre, j'ai vu un plantier de Rupestris, greffé vers les 6 au 12 octobre, où vers la fin avril on ne voyait des pousses que sur une faible proportion des greffons, et la plupart du côté où on avait commencé le greffage. Un examen attentif m'a montré que les bois des greffons étaient bien verts ; les yeux à peine gonflés ; pas trace de soudure ni de tissu cicatriciel sur le sujet, ni sur le greffon — contre toute attente de ma part la soudure a fini par se faire pour beaucoup car un mois après, vers fin mai, les 3/4 environ des greffons ont poussé (à peu près à la même époque que les greffes de printemps) et ont donné des pousses très vigoureuses. A titre de constatation, j'ai noté aussi que ces greffes soudées tardivement ne portaient pas de raisins, tandis que la sortie et le bon développement de deux raisins par bourgeon semble la règle pour les greffes soudées à l'automne et qui poussent dès la fin mars.

De tout cela, il me semble résulter qu'il est bon de ne pas greffer trop tard ; mais que sous cette réserve le greffage d'automne reste très indiqué pour les porte-greffes trop vigoureux, dont les pleurs au printemps contrarient la soudure, surtout dans les terres fortes, argileuses, où l'assemblage est ainsi longuement maintenu dans une boue presque liquide. Ce greffage conserve les avantages que j'ai signalés de n'interrompre que très peu la durée de végétation du sujet, d'éviter la conservation des greffons, de permettre, dans le cas de non réussite de quelques greffes, leur reprise dès le printemps suivant, de donner très peu ou point de rejets du sujet, et d'assurer aux greffes une avance de végétation qui permet de mieux les défendre contre le mildew.

Je crois devoir recommander de faire des buttes fortes (10 centimètres au moins au-dessus du sommet du greffon) et de les refaire en les cultivant au printemps, dès la fin mars, pour faciliter la sortie des pousses nouvelles.

Quant au choix des greffons, je les ai pris sur toutes souches vigoureuses ayant bien fructifié ; pour ne pas gêner la taille, je coupe sur chaque souche quelques sarments à 4 ou 5 nœuds au-dessus de leur base, et je n'utilise que deux greffons à deux yeux du bas de chacun de ces sarments ; ce sont d'ailleurs les yeux réputés les meilleurs pour tout greffage

Quant à l'influence de la décapitation du sujet sur le résultat du greffage, je crois bien que l'affaiblissement, qui en résulte, doit lui être défavorable ; mais j'attribue surtout la réussite au fait que les pleurs, si nuisibles au printemps, sont tout à fait faibles, souvent nuls à l'automne.

Veuillez agréer, etc. »

G. Vidal.

OBSERVATIONS SUR LES PORTE-GREFFES [1]

DANS QUELQUES CHAMPS D'EXPÉRIENCES DE L'ECOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE MONTPELLIER EN 1928

Rupestris-Berlandieri. — Planche II A. les hybrides de Castel nos 20.029, 20.031, 20.035 et ceux de Millardet — de Grasset nos 219 A, 301 A, 302-37-152 voient leur intérêt très diminué par la facilité avec laquelle ils se court-nouent. Le 17-37 M. G. et le 7821 Cl. sont, par contre, à retenir dans ce groupe, le premier surtout, par la vigueur qu'ils communiquent à leur greffon dans une situation très médiocre. Au point de vue de l'état phylloxérique 17-37 est satisfaisant, 7821 l'est moins (note 2).

Planche III, le 17-37 M. G. est à côté d'un certain nombre d'hybrides Richter, 44, 99, 60, 110, 31, 57, d'une part, et d'autre part des 1 3 et P. D. 5 Rz, tous du même groupe. Le 44 R. est plus vigoureux malgré un état phylloxérique médiocre et sa production est très supérieure à celle de ses voisins. Il est même remarquable de constater qu'en 1927 il ressortait déjà nettement parmi les autres porte-greffes de la même série, surpassant de loin le 110 R. qui avait longtemps tenu la tête, mais qui paraît s'affaiblir, sa production restant cependant satisfaisante. Le 110 R. est un hybride de Berl. Rességuier n° 2 et de Rupestris Martin : or si le Rupestris Martin est un des sujets dont la résistance phylloxérique ne peut être suspectée, il n'en est peut-être pas de même du Berlandieri Rességuier n° 2. 99 R, 57 R. sont réguliers. 60 R porte davantage de tubérosités (note 2) et est le plus faible de la série. Il faut dire que 110 R, 99 R, 57 R qui sont les plus répandus se sont, jusqu'à aujourd'hui, montrés suffisamment résistants dans tous les cas de la pratique.

31 R qui n'est pas un Berlandieri-Rupestris, mais qui se rapproche plutôt des Berlandieri-Riparia par sa composition, au même titre d'ailleurs que 45 E. M. est plus faible que 44, 99, 57 R, mais plus vigoureux que 110 et 60 R. (note 3).

1-3 Rz montre une bonne vigueur ; P. D. 5 Rz est sujet à caution quant à sa résistance à l'insecte (note 2).

Planche IV, le 110 R montre encore l'affaiblissement constaté à la planche précédente : il est moins beau que 8 et 57 R ses voisins, plus beau que P. D. A. et P. D. B. Rz.

En résumé les hybrides de ce groupe se comportent, en général et exception faite des numéros particulièrement sensibles au Court-noué, presqu'aussi bien que le Rupestris du Lot quant à la vigueur, mieux que lui quant à la régularité de la fructification.

Ceci en années normalement humides, en années sèches ou bien encore toutes les fois que la situation devient défavorable au Lot par suite de la richesse du sol en calcaire, ils doivent jouer un rôle de premier plan. Il

(1) Voir page 302.

PLANCHE IV. — **Aramon gris**

Noms et numéros des Porte-greffes	Sarments	Raisins	Noms et numéros des Porte-greffes	Sarments	Raisins
	kgs	kgs		kgs	kgs
420-A. M.G.	0,560	1,830	1202 C.	1,050	5,500
34-E.M.	0,860	4,500	Aramon Rup. Ganzin n° 9.	0,600	2,660
33-E.M.	0,860	4,500	P.D A. Rz.	0,760	4,600
3306-C.	0,800	3,000	P.D. B. Rz.	0,566	4,000
3309-C.	0,750	4,400	Montic.-Rup. n° 1 Rz.	0,730	2,000
41-B. M.G.	0,700	5,000	— n° 2.	0,650	2,750
333-E.M.	0,750	3,660	— n° 3.	0,600	4,000
Vinifera-Berlandieri Crozes.	0,510	2,160	— n° 4.	0,600	2,600
8-R.	1,660	5,160	— n° 5.	0,866	3,330
31-R.	0,700	2,800	Berlandieri Trabut.	0,500	3,200
57-R.	1,050	2,830	101-14 × 1202-F.	1,430	1,330
110-R.	0,920	4,680	1202 × 157-11-F.	0,600	4.630
93-5 C.	0,610	2,830			

convient cependant de faire des réserves sur la résistance au phylloxéra de certains d'entre eux en considérant qu'elle dépend de la variété de Berlandieri mise en œuvre comme générateur.

Vinifera-Berlandieri. — L'état phylloxérique de 333 E. M. et de 41 B. M. G. est aussi bon que celui du Rupestris du Lot et du Riparia Gloire : c'est une particularité connue depuis longtemps. 422-39-21 M. G. dont on connait la valeur au point de vue porte-greffe pour raisins de table a lui aussi la note 5.

Le Vinifera-Berlandieri Cozes (Pl. IV) est inférieur aux deux premiers à tous les points de vue. Il va, évidemment, en s'affaiblissant sous les piqûres de l'insecte. Il suit en cela la règle commune à tous les demi-sang Vinifera qui, sauf les trois exceptions citées plus haut sont tous insuffisants.

Vinifera-Rupestris. — On connaît la résistance phylloxérique insuffisante des porte-greffes de ce groupe d'hybrides. Cependant on peut noter que leur puissance a augmenté dans de notables proportions par rapport à ce que l'on pouvait constater en 1927. Les chiffres ci-dessous le montrent :

Planche III	Poids des sarments par souche 1928	Poids des sarments par souche 1927	Accroissement de vigueur en 1928
—	—	—	—
Aram. Rup. Ganzin n° 9.....	1.200	0.916	30 o/o
1202 C.....	1.020	0.740	38 o/o
93-5 C.....	0.791	0.450	74 o/o

Nous verrons plus loin à quoi peut tenir cette augmentation de la puissance et les conséquences qui en découlent. Au point de vue purement objectif on constate que le Rupestris du Lot leur est toujours supérieur en vigueur. Leur état phylloxérique est mauvais (note 2), les tubérosités portées par leurs racines étant nombreuses et pénétrantes.

Riparia-Monticola. — Pour les hybrides de ce groupe dont on est certain de la composition 1 Rz et 2 Rz on constate les mêmes particularités que pour les Vinifera-Rupestris : là encore le phylloxéra manifeste son action par un affaiblissement continu et croissant. 18804 et 6831 Cl continuent à se montrer excellents, probablement parce que d'autres espèces entrent dans dans leur composition, augmentant ainsi leur résistance.

Rupestris-Monticola. — Comme les hybrides du groupe précédent on peut penser qu'ils manquent d'intérêt à cause de leur insuffisante résistance et aussi parce qu'ils sont barrés par les Rupestris-Berlandieri qui ont toutes leurs qualités.

Rubra-Riparia et *Rubra-Rupestris.* — Très atteints par le phylloxéra, leur résistance s'avère insuffisante : ils sont d'ailleurs faibles et n'ont pas, jusqu'à maintenant, de raison d'être.

Cordifolia-Rupestris. — Se maintiennent très bien et les aptitudes de résistance à la sécheresse de 107—11 MG et du Cordifolia-Rupestris n° 1 de Grasset sont connues. Ils sont malheureusement très sensibles au calcaire.

Cordifolia-Rupestris-Riparia. — Représentés par le 106-8 M. G. qui est faible : c'est que ce sujet se rapproche beaucoup du Riparia.

Solonis-Rupestris. — Utiles dans les terres médiocres, calcaires et salées; 216-3 Cl qui est le plus répandu, a un état phylloxérique satisfaisant quoique, à vrai dire, on puisse craindre l'influence du Solonis sur son degré de résistance.

Rupestris-Vinifera-Berlandieri. — Dans ce groupe dont les sujets tendent à se répandre à cause de leurs excellentes qualités de résistance au calcaire et à la sécheresse, 150-13 M, le moins intéressant a la note 2 et 140-15 M la note 3. Ce sont des quarts de sang vinifera. Leur puissance ne faiblit pas.

En résumé, et au point de vue général, l'ensemble des champs d'expériences est en bien meilleur état que l'an dernier, quant à la vigueur. Sans qu'il y ait d'exception les poids des sarments récoltés par souche en 1928 sur chaque porte-greffes sont supérieurs à ceux de 1927. Voici quelques exemples :

Pl. III	Poids des sarments en 1928	Poids des sarments en 1927	Gain de puissance o/o
—	—	—	—
Rupestris du Lot.....	1.130	0.616	84 o/o
Riparia gloire	0.490	0.227	116 o/o
3309 C.....	1.220	0.745	64 o/o
333 E. M.....	0.900	0.540	62 o/o
420 A. M. G.....	1.000	0.500	100 o/o

Les gains de puissance exprimée en poids des sarments varient donc de 62 à 116 o/o relativement à 1927 dans les cas considérés. Pour les sujets moins résistants à l'insecte, tels les vinifera-Rupestris, nous avons vu que cette augmentation — moins élevée — oscillait entre 30 et 74 o/o.

C'est qu'en 1928, la végétation n'a pas eu la même allure qu'en 1927. En 1927, année de sécheresse marquée, s'est arrêtée le 18 juillet, mais s'est effectuée cependant très régulièrement. En 1928, à hiver et printemps très humides, la croissance, très bien partie, a été ralentie par une période froide et humide pendant laquelle elle est restée au-dessous des valeurs de 1927, mais les réserves en eau du sol ont permis qu'elle se prolonge jusqu'au 12 août, presque un mois de plus que l'année précédente. Il est résulté que tous les porte-greffes qui avaient jusqu'alors plus ou moins souffert de la sécheresse ont bénéficié de l'eau mise ainsi à leur disposition et ont montré une recrudescence de la végétation facilement observable. Pour ceux dont on est aujourd'hui certain de la résistance suffisante au phylloxéra cela ne peut constituer une source d'erreurs, mais il en est tout autrement chez les autres sujets : on pourrait être trompé par ce renouveau de vigueur et tenter de leur accorder une résistance supérieure à la réalité.

Il est évidemment possible de percevoir chez ces derniers la présence d'une végétation plus luxuriante qu'en 1927, d'autant plus d'ailleurs, que la propagation du phylloxéra et sa pullulation sont gênées par l'humidité excessive venant ainsi diminuer son action, mais il faut aussi constater que l'affaiblissement relatif par rapport aux sujets résistants n'en a pas moins continué.

Sujets de résistance suffisante, gains de puissance 62 à 116 o/o
— — insuffisante — 30 à 74 o/o

La comparaison de ces chiffres permet d'être édifié suffisamment, pour, avec les nombreuses observations antérieures, proscrire des plantations nouvelles dans les terrains très phlloxérants, les porte-greffes suspectés d'une résistance insuffisante, et nous voulons surtout désigner par là notamment les Vinifera-Rupestris (1202 C, 93-5 C, Ar.-Rup.-Ganzin divers, etc...) les Rupestris ou Riparia-Monticola, les Rupestris ou Riparia Rubra et autres. Pour certains, c'est facile : ils ne sont pas dans le commerce ; pour d'autres cela l'est moins : ils existent en plantations de pieds-mères étendues.

M. Branas et P. Aldebert
Chef des Travaux Préparateur
de Viticulture à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

D'UN LITRE DE LIQUEUR HONGROISE....

Avec ses petites nations constituant des compartiments étanches ayant leurs douanes, leur langue, leur police, leur monnaie, leur orgueil, l'Europe se trouve actuellement en recul économique. — C'est un nouveau moyen âge.

Et j'ai bien peur que la prospérité actuelle des industries et des producteurs ne soit que temporaire.

Il suffira d'abaisser les murs — et cela se fera nécessairement — pour qu'il se trouve quelque part un industriel ou une région agricole momentanément favorisée, qui produise à bon marché et abaisse le prix.

Il faudrait aussi que la cherté des transports diminue...

* * *

Transport mis à part, voici les droits que nous avons acquitté à l'arrivée d'une caissette renfermant quatre flacons de liqueur hongroise, en tout un litre de liqueur à 45 degrés alcooliques.

Pour ces 45 centilitres, la régie de Metz a fait payer :

Taxe de consommation.....	5 94
Taxe de luxe.....	15 00
Timbre	0 50
Total.....	21 44

L'agence en douane du Chemin de fer de l'Est a bien voulu sans doute avancer cette somme.

Le colis postal est arrivé en gare du réseau Paris-Lyon-Méditerranée surgravé des frais suivants :

Droits d'entrée en France.....	10 85
Droits de statistique.....	0 90
Droits de permis (??).....	0 50
Timbre.....	0 50
Congé.....	21 45
Lettre d'avis.....	0 50
Total.....	34 70

Cette somme ne comprend ni l'emballage, ni les frais au départ, ni le prix du transport.

Nous les avons acquittés supposant que c'était un cadeau offert par un liquoriste hongrois au français rural ayant assisté au Congrès de l'embellissement de la vie rurale à Budapest.

Plus tard seulement, je fus avisé que ces échantillons représentaient des liqueurs valant 2 pengos 20 le litre, emballage compris à la frontière hongroise, soit 9 fr. 77.

Les frais quintuplent le prix ! il est vrai qu'il s'agissait d'une petite quantité.

La réciproque est vraie, une mère française devant envoyer une culotte à son fils, a dû la disséquer en deux envois de matières premières par la poste.

Un autre coli a été refusé par le fils auquel on demandait trois fois plus de frais que la valeur du contenu.

Lors d'un voyage en France, une dame achète un costume bleu.

Quelques mois après elle fait demander deux pelottes de coton de même nuance. Les pelottes sont encore en instance car les frais et démarches amorcés dépassent la valeur du costume usagé !

* * *

Comment songer à exporter des vins dans de pareilles conditions.

Car le vin est un produit de luxe en matière étrangère et les barrières douanières à l'entrée dans les pays nouveaux sont encore plus élevées qu'à l'entrée de la France.

Une revue forestière autrichienne donne un graphique suggestif de la hauteur de ces barrières :

Russie et Espagne, 27 ; Pologne, 26 ; Hongrie, 23 ; Tchécoslovaquie, 21 ; Yougoslavie, 20 ; Roumanie et Grèce, 19 ; Bulgarie, 18 ; Italie et Albanie, 17 ; Lesthonie, 16 ; Autriche, France et Allemagne, 15 ; Finlande et Suède, 13 ; Norvège et Turquie, 12 ; Suisse et Portugal, 11 ; Irlande, 10 ; Belgique, 9 ; Grande-Bretagne, 8 ; Hollande, 7.

Les petites nations sont naturellement plus gênées que les grandes par ces obstacles à une étape de distance de leur capitale !

Le Danube transporte quatre fois moins de marchandises qu'avant la Guerre.

Pour d'autres raisons encore — en partie extra-européenne — la constitution des Etats-Unis d'Europe s'impose.

Pierre LARUE,
Docteur de L'Université,
Ingénieur agronome, à Gurgy-sur-Yonne.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Les transactions de gros à gros ont encore été peu importantes dans les entrepôts parisiens. Néanmoins on a pu enregistrer quelques reventes, notamment en vins de 8° de 150 à 160 fr. et en vins de 9° à 170 fr. l'hectolitre. L'attention est pour l'instant concentrée sur les affaires à la propriété, qui ne sont pas des plus faciles à cause de la résistance des vendeurs.

Il est encore arrivé une certaine quantité de vins nouveaux en fûts ou en réservoirs. Des Algérie, région Mostaganem titrant 10°5, ont été offerts à 220 fr. l'hecto. Quelques vins du Midi ont été traités aux environs de 200 fr.

En vins vieux, il n'y a pas eu grand changement en ce qui concerne les prix, par rapport à la semaine précédente. C'est ainsi qu'on a offert des vins du Midi, faisant 8 et 9, de 150 à 165 fr. l'hecto et des qualités supérieures 11° à 195 fr. En Algérie, des produits de 11° ont été proposés à 195 fr. Pour les vins blancs, les prix demandés ont été également assez variables suivant les qualités, s'établissant de 170 à 185 fr. pour des provenances du Midi 9 à 10° et autour de 200 fr. pour des Algérie 11°.

Les affaires de détail n'ont pas connu plus d'ampleur que précédemment.

La plupart des acheteurs ne passent que des ordres sans importance, se contentant de se couvrir au jour le jour. Ils escomptent pouvoir s'approvisionner à de meilleures conditions dans quelque temps.

Les prix de vente au détail n'ont pas subi de modifications sensibles. Des vins rouges de 8° ont été affichés à 2 fr. 30 le litre, des 9° à 2 fr. 40 et des 10° à 2,50. En vins blancs, les prix vont de 2 fr. 80 pour des 8° à 3 fr. pour vins de 10.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 23 septembre	Cours du 30 sept.
8°	Ss marc 16 à 17 fr.		
8 à 9°		13,50à 14,50	Aramon 13 à 13,50
9 à 10°			Costières 13.50 à 14
11°			le degré
11 à	Supér. 17 à 18 fr.		
Rosé, Paillet, gris.		»	«
Blanc Bourret			

Vins à retirer de 12 à 13 fr. le degré.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 24 septembre	Cours du 1er octob.
8°	17 à 18,50		
9°			
10°		9 à 10° 120 à 135	8 à 10° 115 à 130
11°	»		
Rosé			
Blanc de blanc	18 à 20 fr.		

Récolte 1929 : 14,50 à 12 fr. 00 le degré.

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique la cote suivante :

Vins, rouge, rosé et blancs, de 13,50 à 15 francs le degré.

Montpellier. — Le Syndicat régional des vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.), 16, rue de la République, nous communique les ventes suivantes qui lui ont été communiquées et effectuées pendant la semaine :

Saint-Geniès-des-Mourgues : un foudre vin rouge vieux, 10°5, à 138 francs l'hecto ; un foudre vin rouge, nouveau, 10 degrés, à 145 francs ; 800 hectos, vin rouge nouveau, 10 degrés, à 150 fr. ; 120 hectos, vin rouge vieux, 10°3, à 130 francs ; 140 hectos, vin rouge vieux, 10°5, à 138 francs ; 70 hectos, vin rouge nouveau, 10°5, à 145 fr. ; 180 hectos, vin rouge nouveau, 10°8, à 152 fr. (enlèvement immédiatement) ; 700 hectos, vin rouge nouveau, 10 degrés, à 150 francs (retiraison fin décembre). — Restinclières : 200 hectos, vin rouge nouveau, à 14 fr. 75 le degré. — Montaud : 200 hectos, vin alicante, 11°4, à 145 francs l'hecto. — Loupian : un wagon-réservoir, vin rosé, 10 degrés, à 148 francs l'hecto.

Béziers *(Chambre de Commerce)*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 20 sept.	Cours du 27 sept.
8°	logé 17 à 17,25		
9°		12,50 à 13,25	12,50 à 14,50
10°	non logé 16,50 à 17		
11°		le degré	le degré
Vins rosés 8°			
Vins blancs			

Béziers. — Vins blancs 1928 : 13 fr. 50 à 15 fr. le degré.
Récolte 1929 : 13 fr. 50 à 15 fr. le degré.
Vins rosés 1928 : insuffisance d'affaires, pas de cote.
Vins rosés 1929 : de 13 à 15 fr. le degré.
Cours officiel de la Chambre d'agriculture : vins rouges, vieux et nouveaux, de 13 à 14 fr. le degré, suivant conditions d'enlèvement.
Alcools : pas de ventes signalées.

Pézenas. — **Cours des vins, semaine du 22 au 28 septembre 1929**
Récolte 1928 — Vins rouges, 115 à 125 l'hecto ; bourrets et picpouls, 14 à 15 fr. ; clairettes, 200 à 210 fr. ; rosés, 13 à 14,«».
Récolte 1929, 12 à 14 fr. le degré.

Olonzac. — **Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 29 sept. 1929 : Vins rouges, de 14,00 à 14 fr. 50 le degré.**

Carcassonne. — Semaine du 22 au 28 septembre 1929 :
Vins rouges, 12,50 à 13,50 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale de l'Aude. — Observations. — Les cours des vins vieux et nouveaux restent fermes entre 14 et 15 fr. le degré-hectolitre, suivant qualité.
Chambre de Commerce de Narbonne. — Récolte 1928 : 8 degrés de 110 à 115 francs ; 9 degrés, de 120 à 125 francs ; 10 degrés, de 130 à 135 francs ; 12 à 12 degrés, de 140 à 160 francs.
Récolte 1929 : de 13 fr. 50 à 14 fr. 50 le degré.
Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.
Le Bureau du Syndicat des Vignerons de Narbonne porte à la connaissance de ses adhérents les ventes suivantes effectuées au cours de la semaine et qui lui ont été communiquées :
Mirepeisset : 1 lot vin rouge, 70 hectos, 10 deg. 5, 150 francs ; un lot vin rouge, 80 hectos, 10 deg. 9, 155 fr. ; un lot vin rouge, 120 hectos, 11 degrés, 160 francs. Le tout sous marc, retiraison immédiate.
Sigean : un lot vin rouge vieux et nouveau, 14 francs le degré ; un lot vin rouge vieux, 10 deg. 5, 150 francs ; un lot vin rouge vieux, 10 deg. 8, 150 fr.
Luc-sur-Orbieu : un lot de vin rouge vieux, 800 hectos, 10 deg. 5, 152 fr.
Narbonne : un lot vin rouge nouveau, 15 francs le degré.
Ginestas : un lot vin rouge nouveau, 15 francs le degré.
Salles-d'Aude : un lot vin rouge, 7.500 hectos, 9 deg. 5, 140 francs.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :
Minervois, de 9 à 13 degré, de 13 fr. 50 à 14 fr. 50
Corbières, de 10 à 13 degrés, de 13 fr. 50 à 14 fr. 50

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 21 sept.	Cours du 28 sept.
8°.....			
9°.....	17,50	8° 10 fr.	12,00
10°.....	à	à à 12,00	
11°.....	18,50	10° le degré	
11 à 13°.....			le degré
12°.....			

Perpignan. — Récolte 1929, de 12 à 13 fr. le degré, suivant logement.

VAUCLUSE. — **Avignon.** — Vins rouges courants, 1928, 12 à 13 fr. ; rouges nouveaux, logés, 13 à 14 fr. 50 ; reuges sous-marc, 12 fr. 50 à 13 fr. 25. Le tout au degré-hecto, pris sur place, toutes conditions de la propriété.

Les raisins tous cépages pour la cuve ont atteint sans peine le prix de 75 francs les 100 kilos.

COTE-D'OR. — **Dijon.** — Les vendanges battent leur plein dans la région. De toute part on signale une quantité plus abondante qu'en 1928. Il faut compter sur une récolte presque double de celle de l'année dernière. Les raisins sont offerts à 90 fr. les 100 kilos pour des Gamays de première qualité, ce qui fait 300 fr. la pièce de 228 litres. Les dernières pluies et le beau temps actuel vont donner une qualité exceptionnelle.

Confédération des coopératives vinicoles du Sud-Est. Bureau à Velaux. — Vente de vins. — *Fédération du Var.* — « La Montfortaise » Montfort, 3.600 hl. blanc, réc. 1929, 13 fr. le degré ; 2.000 hl. rouge, réc. 1929, 13 fr. le degré ; Saint-Tropez, 840 hl. rouge, 11°, 155 francs ; Signes, 600 hl. greffe, réc. 1928, 12 fr. 75 le degré ; Vidauban, 3.000 hl. rouge, réc. 1929, 135 francs.

Fédération de Vaucluse. — La Tour d'Aigues, 3.000 hl. rouge, réc. 1929, 15 francs le degré.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Eguilles, 500 hl. rouge, réc. 1929, 15 francs le degré ; Senas, 850 hl. rouge, 8°8, 130 fr. ; Trets, 2.000 hl. rouge, réc. 1929, 14 fr. le degré ; Velaux-Coudoux, 2.000 hl. rouge, réc. 1929, 14 fr. le degré.

Fédération des Basses-Alpes. Quinson, 300 hl. rouge, réc. 1929, 12 francs le degré ; Villeneuve, 430 hl. rouge, 9°5, 105 francs ; 600 hl. rouge, réc. 1929, 14 francs le degré ; 230 hl. vin pour la distillerie à 60 francs l'hl.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 21 septembre 1929.

Vin rouge, 1er choix, 9,50 à 14,50 ; 2e choix, 9,50 à 14,50 ; 3e choix, 9,50 à 14,50 le degré. Récolte 1929 : 10,50 à 12,75.

Oran. — Du 21 septembre 1929 :

1928 : 9 à 11,00. Récolte 1929 : 10 à 12 fr.

LE MARCHÉ DES POMMES A CIDRE

Paris 26 septembre 1929. — Une fois de plus, les prévisions de la Confédération Générale des Producteurs de Fruits à Cidre (39, rue d'Amsterdam) se réalise. Certains milieux, jusqu'ici réfractaires, reconnaissent enfin que la récoltent est seulement moyenne. Les stocks de cidre en cave ont été réduits, par l'importante consommation de l'été, à leur plus simple expression. Cette situation jointe à la faiblesse exceptionnelle des stocks d'alcool et au déficit de la récolte de vins sur les prévisions établies, ont déterminé, pendant la semaine écoulée, un relèvement général des cours de 55 à 60 francs par tonne.

On cote actuellement en disponible et en livrable 15-20 octobre sur wagon départ : Pays d'Auge (Calvados, Orne, Eure) 360 frs ; Eure 330 frs ; Seine-Inférieure (environs Rouen, Elbeuf) 400 frs ; Côte-du-Nord 330 frs ; Manche 320-345 frs ; Eure-et-Loir (Perche) 300 frs ;

Le tout au 1.000 kgs. Les transactions quoiqu'encore assez limitées marquent un très net développement. Elles portent sur les fruits tombés, assez abondants, et sur les fruits de première saison, assez rares.

Comme en 1928, à pareille époque, de nombreux producteurs s'inquiètent

soit sur « le cours à partir duquel il faut vendre », soit sur « le cours maximum que l'on peut espérer voir » .....nous tenons, à ce sujet, à renouveler ce que nous écrivions dans notre précédent numéro : « les producteurs doivent, *dès maintenant*, et sur l'ensemble de la campagne, procéder à un échelonnement régulier de leurs offres ». *Ce faisant ils assureront au marché la cohésion qui lui est absolument indispensable.*

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 920 à 910 fr.; eaux-de-vie de marc 86°, 840 à 815 fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc à 52°, 840 à 815 ; francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Nîmes.— 3/6 bon goût, 86°, »«««« à »»»»« ; 3/6 marc, 86°, »»»« à »«»» ; eau de-vie de marc, 410 à 420 fr.

Pézenas.— 3/6 vin, 86°, 800-850 ; 3/6 marc 725 fr.

Alger.— 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 1050 fr. ; marc, 725 fr. les 100°.

Céréales

Paris — *Bourse de Commerce.* — 1er octobre 1929.

	courant	novembre	janvier-février
Blé	148 P.	149,75 P.	150,75 P.
Seigle	101 N.	100 N.	107 N.
Avoine noire	.....	.....	.....
Avoine	102 P.	104 N.	110,75-110,50-110,25 P.

New York. — 27 septembre :

	Prix par bush en d. et cts	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver.....	138 3/4	122.34	131.32	0.61
Juillet.....	..., ./.	.....	.....	....
Septembre.....	.... ./.	.....	.....	....
Décembre.....	138 3/4	98.85	131.32	— 0.60
Maïs disp.....	113 7/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible «»» »/« c. le bushel («« fr. »» les 100 kil. bigarré durum ««« «/» cents («»» fr. «»).

Alger. 21 septembre 1929

Blé tendre colon 1er choix, 147 à 148 fr
Blé tendre colon 2e choix, 141 à 142 fr
Blé dur colon, 158 à 159 fr.
Orge colon, 84 à 85 fr.
Avoine d'Algérie, 83 à 84 fr.

Divers

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 122 à 127 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 122 à 132 fr. ; sulfate potasse 48/52, 88 à 95 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, »»» à «»» fr ; sulfate cuivre neige, »»« à «»« fr. ; superphosphate minéral 14, 32 à 34 fr. ; sulfate de fer, «« à «« fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 22 au samedi 28 septembre 1929

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1929		1928		1929	1928	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche .	27.5	14.4	»	»	«	»	26.6	10.3	19	11	»	»
Lundi	28.1	17.7	29	19	19.8	»	29.0	13.1	22	19	«	»
Mardi	19.5	17.0	23	18	1.2	»	29 1	14.3	26	16	»	»
Mercredi ...	23.2	16.1	24	19	0.3	«	24.0	15.4	25	18	2.3	»
Jeudi.....	20.6	14.3	25	21	«	«	21.0	14.0	25	18	3.1	«
Vendredi ...	19.2	10.3	23	19	0.9	«	20.2	12.3	22	19	5.2	»
Samedi.....	20.6	8.3	21	7	»	»	17.8	5.8	21	14	trac.	»
Total....					120.0	48.8						78.1
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche ..	32 3	16.4	»	16	»	»	27.4	15.2	16	12	»	»
Lundi	28.3	16.0	»	21	»	«	29.0	15.7	19	15	»	»
Mardi	24.0	17.4	»	19	»	«	28.3	13.8	»	»	»	«
Mercredi	25.1	15.2	«	20	»	»	21 2	14.7	19	14	19.1	«
Jeudi.....	23.1	16.0	»	20	«	»	21.8	14.1	21	16	0.8	»
Vendredi ...	23.1	14.0	»	21	«	»	23.4	12.0	24	17	0.1	»
Samedi.....	22.8	9.3	»	20	«	»	19.5	8.3	21	16	0.3	»
Total. ..						34 2					88.0	»
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	20.2	9.5	17	18	»	»	27.8	13.5	18	14	»	»
Lundi	26.0	14.0	20	17	4.9	«	28.5	18.0	22	17	»	»
Mardi	23.9	14.0	21	17	0.3	»	27.2	15.7	21	19	0.2	»
Mercredi....	25.0	15.0	20	17	8.0	»	23.5	16.2	21	16	1.0	«
Jeudi.....	25.0	13.8	21	18	trac.	»	22.1	15.2	22	17	0.4	«
Vendredi ...	29.9	13.4	22	19	«	»	27.0	13.0	24	20	»	«
Samedi.....	30.2	10.3	21	18	»	«	19.8	12.6	24	19	0.2	«
Total...					317.2	88.6					242.3	34.8
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	27.8	15.3	22	18	»	«	29 6	17.2	24	18	»	»
Lundi	22.1	8.6	24	20	trac.	«	26.2	19.0	26	22	»	»
Mardi	24.6	15.4	27	20	trac.	»	26.0	16.7	24	20	trac.	»
Mercredi....	19.6	13.7	26	23	0.4	»	19.0	15.4	22	19	0.2	»
Jeudi.....	22.6	12.3	26	24	«	»	24.0	17.9	25	21	5.0	«
Vendredi ...	22.1	8.6	26	23	»	»	26 8	19.0	25	21	0.2	»
Samedi.....	«	»	26	22	«	«	22.0	18.0	21	20	»	»
Total....					223.5	59.7					143.0	47.6
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	29.0	16.6	23	19	»	»	25.4	15.9	27.2	13.9	»	«
Lundi	18.7	16.9	24	20	37.2	»	25.0	9.5	26.4	13.9	«	»
Mardi	23.5	17.3	23	19	11.3	«	25.1	10.2	25.6	11.8	trac.	»
Mercredi ...	22.6	17.1	24	20	0.6	«	24.0	11.5	26.4	10.9	0.3	»
Jeudi.....	23.7	14.2	26	22	0.9	»	24.6	11.3	26.4	12.1	0.3	»
Vendredi ...	20 8	15.0	27	22	«	»	24.7	9.9	28.0	16.9	0.3	«
Samedi.. ..	20.1	14.2	27	22	1.4	»	24.7	11.3	25.6	12.1	0.3	»
Total....					365.3	58.0					12.0	39.1
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	27.0	18.6	27	23	«	«	32.8	20.7	«	»	»	»
Lundi.....	22.3	19.6	26	23	4.6	»	28.5	22.5	»	«	0.2	»
Mardi.....	28.7	18.3	26	23	1.7	»	28.0	16.6	»	»	»	»
Mercredi....	25.4	18.8	27	21	0.4	«	27.0	17.0	»	»	»	»
Jeudi.....	25.0	17.7	24	21	«	«	25.5	19.8	«	»	5.5	»
Vendredi....	19.7	17.0	24	21	16.3	10	25.4	14.2	«	»	»	»
Samedi	23.8	17.7	22	21	»	»	26.4	17.0	»	»	9.0	«
Total					169.7	32.2					128.8	«

Observations. — Automne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.